

Drag mi-i danțu mânântăl

MARIA MIRELA PODUȚ

147.

Drag mi-i danțu mânântăl
Ca pă la finteșeni,
Hai, dorule, dor, măi,
Drag mi-i danțu pă pticior,
Danțu tiorenilor, măi,
La, la, la

Dați pă loc pticioare moi, măi,
Să saie colbu din voi
Hai, dorule, dor,
C-amu joc c-amu mi-i bine
Cu mândruța lângă mine.

Bine-i stă la câmp cu flori
Și la joc plin de feciori, măi,
Hai, dorule, dor,
Bine-i stă la câmp verde,
Și la jocu plin cu fete.

V-adunați duminica
La stejar în Șomcuta,
Hai, dorule, dor,
Numa-n cântece și joc,
Tioreni își fac loc.
Hai, dorule, dor,
Unde joacă un tiorean,
Nu să bage-un lăturean.

Pă râtuțu înverzât

148.

Pă râtuțu înverzât
Vine mândra la iubit,
La, la, la
Bis

Da i-oi mere mai degrabă
Că am de cosât otavă
La, la, la

Mesele tradiționale din Țara Codrului

Într-un trecut, nu foarte îndepărtat, oamenii erau dependenți de natură și de ce le oferă aceasta. Remarcăm simplitatea rețetelor, alimentele provenind din gospodăria proprie și erau rezultatul muncii ce se realiza cu mare greutate. Bătrânii din sate își amintesc și azi cât de dificil era traiul zilnic.

Pamfil Bilțiu împarte mesele țăranului maramureșean astfel: „mâncarea dimineții”, „gustarea mică” care se ia pe la orele 9-10, „gustarea mare” care se ia între 12-14 și care este consistentă, ujina care se ia pe la orele 18 și cina¹.

În Țara Codrului, dimineața să mânca mămăligă cu brânză, cu lapte sau se mai făcea îngroșală: să puné on pic de lapte acru și lapte dulce, dar să nu fie pre acră și se amestecă cu făină de porumb. Ca o ciulama să făcea îngroșala. Și e bună d'emnicată îngroșala. Păstă ie să punéu vo 2 linguri de smântână. Să mai mâncau ouă, ratată, resteută-n lapt'e, lașt'e cu brânză.

La amniazăț, femeile duceau mâncare la oamenii care erau la lucru câmpului. Mâncarea să punea în hârboaie și în pet'eică. Pet'eica era o împlet'itură d'in ață, d'in spămă. Era ca o geantă de dus mâncarea. În ea să punea vasu cu mâncare. Hârboiu era un vas de lut smălțuit și cu flori. Să duceau ciorbe, fasole pă pt'icior d'e porc, fasole gătată cu smântână, carn'e cu pireu, cartofi gătați, ciorbă de varză. Să mai făceau plăcinte, pancove sau ciurigăi din aluat nedospit. Clătite sau scoverzi, lipt'ii să mai făceau. Lipt'iile să pun cu linguroiu în lespid'ea înfierbântată și când să zd'icea pă deasupra trebuia întoarsă.

Seara, la cină, un fel era ce rămânea d'e la amniazăț, ciorba sau supa. Să mai făceau resteuță în lapt'e sau lașt'e cu brânză. Când aveam mai mulți la masă, mai făceam și sarmale.

În anumite perioade, nu grâul, ci mălaiul era alimentul de bază. De aceea, era bai când mălaiu nu era copt. Făceam pâine de mălai în cuptor. Numa la Paști și la Crăciun mâncam pâine de grâu. Bunicu ne zicea de corinda mălaiului. Zăce că-l pun'e la sărbători sub masă pă mălai și s-o supărat mălaiu și-o zăs că s-a duce-n lume. Apoi bunicu zicea:

Întoarce-te, mălai, nu te duce,
Că t'e-oi scălda-n lapt'e dulce
Și cu brânza t'e-oi brânțali
Cu smântâna t'e-oi netezî
Și Doamne, Doamne, bun îi hi.

¹ Pamfil Bilțiu, revista *Memoria Ethnologica*, nr. 14-15, *Mesele țăranului maramureșean în tradiții, credințe și obiceiuri*, Ed. Ethnologica, Baia Mare, p. 1495.

Să făcea mălai în cuptor. Să puneu pă vatră frunze de porumb și pe ele să puneu aluat făcut din mălai. Să prăjea mălaiu și era bun așa cald. Pâine de mălai să mai mânca cu lapt'e, cu slănină. Când făceam pâine de mălai, prima dată să opărea cu apă fierbinte făina d'e porumb. După ce se răcea un pic, să făcea aluatu într-un lighean sau covată și se lăsa la dospit. Să puneu apoi ori pă tepșă ori pă frunze.

Iarna mai mâncam moare îngroșată. Să făcea un rântaș cu ceapă, cu condimente, piper, poprică. Apoi să adaugă apă, să pun câteva linguri de făină, 4-5 linguri, după cât faci, da nu să prăjește tare, numa foarte puțin. Apoi să pune apă și on pic de moare, da nu multă că acrește, cum îi varza acrå. Și on pic de chimen îi bun să pui. Și apoi lunjești după cum vrei să fie d'e multă sau d'e subțâre și c-on pic d'e varză tăietă pân ié. Era bună d'emnicată cu mălai.

Grăunță fierte să mâncau mai d'emult. În tăt'e căsăle să mâncau grăunță. Dacă avéi să pui on pic d'e zahăr, erau mai bun'e.

D'e Crăciun să mânca sarmale, cârnaț, caltaboș, supă, prăjituri, cozonac. Și să făcé „lapt'e de-a Crăciunului”. Îs grele mâncărurile de la sărbători și făceam „lapt'e de-a Crăciunului”. Să scoace lapt'ile acru, se încălzește on pic, să sloboad'e zăru d'i pă el și să pun'e lapt'e dulce pă el și smântână. Să țâne într-un hârboi d'e lut.²



La pomană; foto: Sorin Onișor

Bis

Hai mândră mai dimineață
Până-i înnorat și ceață,
Bis

Că dacă s-a răzbuna
Iară ne-a vedea lumea
Bis

Când îi dragostea mai dulce
Ar fi păcat să ne-o strice.
Bis

Nu degeaba ne iubim
Dragostea s-o tăt gătim
Bis
Ne puie p-un fund de apă
La, la, la
N-o tăgăduim niciodată.
La, la, la

Că ar fi mare păcat
Să zăcem că ne-am lăsat
Bis

De-om mânca o dată-n zî
Aiesta lucru n-a mai fi, măi.

Frunză verde de sălcuță

149.

Frunză verde de sălcuță
Mi-am ales și eu drăguță,
Și o-am pus la încercare,
Să văd câtă minte are,
Cânepa de amu-i un an,
Zace-n tău sub bolovan.

Măi, bărbate, om cuminte,
Ié cânepa și o vinde,
Și o dă cu mare preț,
Că eu lumea nu lucrez,
Că așe să poveștește,
Că luni nici iară nu crește.

² Performer Elena Chiș, 79 ani, Tohat, 2014.